



Benötigte Zutaten

1 kg	Mascarpone
400 g	Bio Premium Skyr
	Saft einer halben Zitrone
etwas	Zitronenzesten
etwas	Vanillezucker (optional)
200 g	Biskotten
75 ml	Pfirsichnektar
700 g	Beeren und Früchte gemischt

Leichtes Beeren Tiramisu

Dieses sommerlich leichte Beeren Tiramisu verbindet fruchtige Frische mit einer extra Portion Protein. Die Kombination aus Skyr, Mascarpone, saftigen Beeren und zarten Biskotten macht das Dessert zu einer herrlich leichten Alternative zum klassischen Tiramisu.

Anleitung

1. Den Mascarpone mit dem Skyr, dem Zitronensaft und den Zesten, sowie optional mit etwas Zucker glattrühren.
2. Eine Schicht Biskotten in die Form legen, mit etwas Pfirsichnektar bestreichen und ein Drittel der Creme darauf verteilen.
3. Mit frischen Beeren belegen und den Vorgang beginnend mit Biskotten wiederholen. Mit einer Schicht Creme und Früchten getoppt abschließen.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at